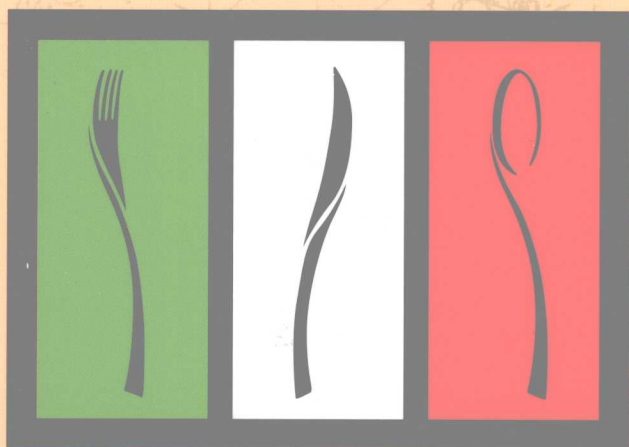


达·芬奇的秘密厨房

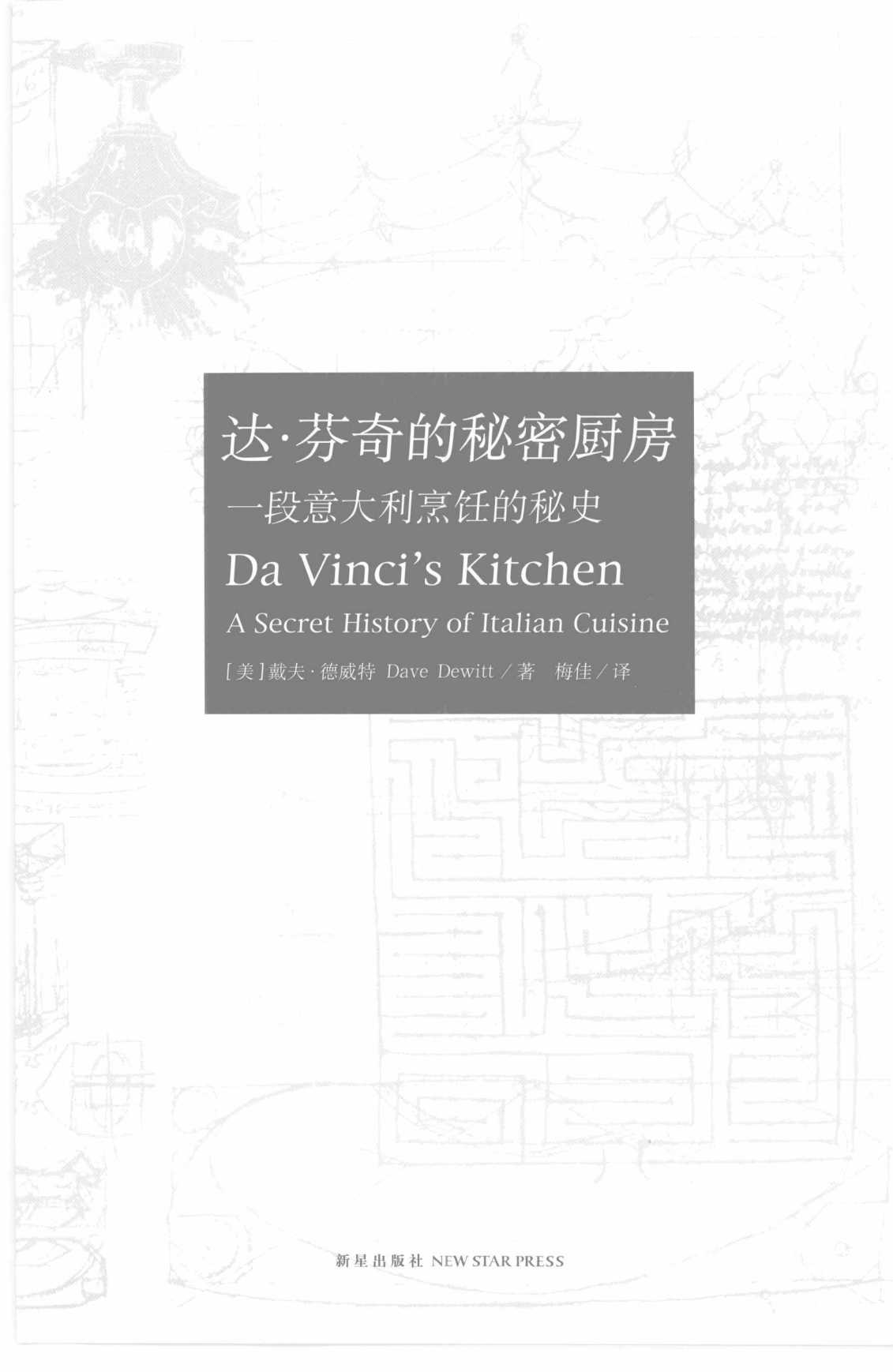
一段意大利烹饪的秘史



Da Vinci's Kitchen
A Secret History of Italian Cuisine

[美]戴夫·德威特 Dave Dewitt / 著 梅佳 / 译

新星出版社 NEW STAR PRESS



达·芬奇的秘密厨房

一段意大利烹饪的秘史

Da Vinci's Kitchen

A Secret History of Italian Cuisine

[美]戴夫·德威特 Dave Dewitt / 著 梅佳 / 译

新星出版社 NEW STAR PRESS

图书在版编目(CIP)数据

达·芬奇的秘密厨房:一段意大利烹饪的秘史/(美)德威特著;梅佳译.

—北京:新星出版社,2008.11

ISBN 978-7-80225-557-9

I. 达… II. ①德…②梅… III. 饮食-文化史-意大利-15世纪~16世纪
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 157218 号

Da Vinci's Kitchen: A Secret History of Italian Cuisine by Dave Dewitt

Copyright © 2006 Dave Dewitt

Published in arrangement with the Mendel Media Group LLC of New York
through Big Apple Tuttle-Mori Agency, Labuan, Malaysia

Simplified Chinese edition copyright © 2008

Shanghai Sanhui Culture and Press Ltd.

Published by New Star Press

All rights reserved.

达·芬奇的秘密厨房:一段意大利烹饪的秘史

[美]戴夫·德威特/著 梅佳/译

责任编辑:许彬

装帧设计:王梓

出版发行:新星出版社

出版人:谢刚

社址:北京市东城区金宝街67号隆基大厦 100005

网址:www.newstarpress.com

电话:010-65270477

传真:010-65270449

法律顾问:北京建元律师事务所

读者服务:010-65267400 service@newstarpress.com

邮购地址:北京市东城区金宝街67号隆基大厦 100005

印刷:山东新华印刷厂临沂厂

开本:960×1300 1/32

印张:8.25

字数:202千字

版次:2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

印数:0 001~8 000

书号:ISBN 978-7-80225-557-9

定价:29.50元

版权所有,侵权必究;如有质量问题,请与出版社联系调换。

前言

登场人物表

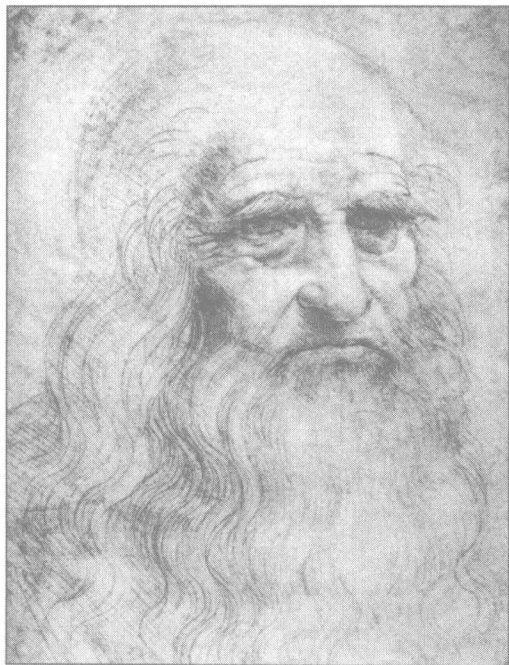


任何一部关于食物的历史都与参与其中的人物息息相关，这本书也不例外。正因为本书中的主要人物在全书中贯穿始终，而不只是在他们的相关章节中出现，所以首先让我逐一简要地介绍一下他们。

列奥纳多·达·芬奇 (Leonardo da Vinci, 1452—1519)

达·芬奇是本书的灵感之源，是他如催化剂般促发我去进行相关的研究并且完成了这本书。翻阅几部达·芬奇的传记时，对这位美食写手，一个疑惑在我心中油然而生，“哪里提到了美食呢？”我开始仔细研究《达·芬奇笔记》，试图找到里面提及食物的地方。令人吃惊的是，我居然还找到了一个达·芬奇独创的沙拉酱配方。正是达·芬奇食品柜的食物储备名目，他对于食物和人生的哲学思想，以及他的厨房小发明成了我探究文艺复兴时期意大利饮食文化的出发点。达·芬奇还被卷入了一场关于玉米，或者说玉蜀黍被植入的具体时间的争议之中，具体情况详见第七章。

达·芬奇的身上被人们贴上了太多的标签，最常见的是画家、雕塑



达·芬奇晚年自画像

来源：Sunbelt Archives

家、制图家、科学家、建筑师、工程师、解剖学家、发明家、音乐家、数学家，还有“终极的文艺复兴巨人”。他生活在一个非凡的时代——文艺复兴之初——与他同时代的是马基雅维利、波提切利、拉菲尔、提香、凯萨·波吉耳（Cesare Borgia）、本韦努托·切利尼（Benvenuto Cellini）、法皇路易十二和弗朗西斯一世、米开朗基罗、朱利亚诺·美第奇、埃罗尼姆斯·鲍希（Hieronymus Bosch）、哥白尼和多那太罗，其中不乏达·芬奇的朋友和熟人。达·芬奇的传记作者中最富才华的一位——查尔斯·尼科尔（Charles Nicholl）对这段历史时期作了如下评价：“陈旧的信念日益瓦解；这是一个社会形态急速转变，黑暗的政治斗争层出不穷，经济快速增长的时代，一个不断从世界的未知角落传

来稀奇古怪的消息的时代。文艺复兴的体验是混乱无序和乐观主义精神的交结体——虽然‘文艺复兴’一词在描述那个时代上未尽其意，文艺复兴时期也并不能仅用‘重生’一言以蔽之。”

大师马蒂诺

(Maestro Martino, 生卒年不详)

马蒂诺，亦被称作“科摩（Como）的马蒂诺”，是《烹调艺术全书》（*Libro de Arte Coquinaria*）的作者，该书成书于1460—1465年之间。因为书中菜谱独有的水平，《烹调艺术全书》享有第一本“现代食谱”的美誉。不过该书并未付梓，只以手抄本的形式出现。对马蒂诺我们所知甚少，但他对意大利烹饪的影响无可估量。

普拉蒂纳（Platina，巴托洛米奥·萨基

[Bartolomeo Sacchi]，1421—1481)

普拉蒂纳在大量借鉴了马蒂诺的著作、忠实地再现了马蒂诺的菜谱的基础上，对众多的食材添注了他的个人见解后，最终出版了他自己的代表作《论正确的快乐与良好的健康》（*De Honesta Voluptate et Valetudine*）。该书写于1465—1468年之间，是公认的第一本大量印刷的烹饪书籍，于1472年左右（也有说法是1475年）面市。这本书的成功给普拉蒂纳带来了很高的声誉，同时，因为其中大量借鉴了马蒂诺的食谱，也让马蒂诺的天赋广为人知。普拉蒂纳还是梵蒂冈（罗马教廷）的第一任图书管理员。

巴托洛米奥·斯嘎皮
(Bartolomeo Scappi, 约 1540—1570)

斯嘎皮 (Scappi), 注意别和上文所提的萨基 (Sacchi) 混淆, 是教皇圣比约五世 (Pope Pius V) 的御用主厨。他留有一部著作《烹饪艺术集》(*Opera dell'arte de cucinare*), 也就是经常被简称为《Opera》(Opera, 意大利文, 意为著作) 的那本。这本书于 1570 年在威尼斯出版, 同年, 斯嘎皮离开了人世。《烹饪艺术集》再版了许多次, 对斯嘎皮的后辈厨师们产生了无可估量的影响。斯嘎皮本人则以完善了文艺复兴时期的厨房的设计和使用而闻名。

路德维柯·斯弗查
(Ludovico Sforza, 1451—1508)

米兰大公路德维柯·斯弗查是达·芬奇在米兰逗留时的捐助人, 而米兰时期正是达·芬奇的多产期。作为多项艺术事业的赞助者, 他还资助农业的发展, 并且斥资举行了多次精美的盛宴。在那些宴会上, 达·芬奇向世人展示了他创作的精彩宏大的演出胜景。

凯瑟琳·德·美第奇
(Catherine de Medici, 1519—1589)

美第奇家族的凯瑟琳于 1533 年嫁给法皇, 人们 (特别是意大利人) 深信这位出生于意大利的法国皇后在改善法国宫廷的膳食方面, 可谓大有功劳。我将在第七章中讲述这一颇富争议的传奇。

沙莱 (Salai, 吉亚科摩·卡普罗蒂
[Giacomo Caprotti], 1480—1524)

沙莱(“小恶魔”)是达·芬奇长期的伴侣和随从,有人认为他还是达·芬奇的真爱所在。

书中菜谱小记

虽然写作本书旨在讲述一段关于食物的历史,而非烹饪方法,可是我却很难忽视在研究过程中发现的各式菜谱,因为,毕竟是这些菜谱最完整地保留了烹饪史中出现过的各种基本原料的风貌。因此我决定用两种方法来处理这些菜谱:将它们(经过修改)还原于那些古代烹饪名家的言论之中,或者以现代食谱的方式重现。各章的正文中都穿插了不少边栏,内容是一些早期的菜谱,以便向读者说明几百年前那些创意十足的大厨们在创制这些最早的烹饪指南时的所思所想。至于以现代方式重现的菜谱,经过精心挑选,我将它们控制在每章选用五份,置于章节的末尾处。我这么安排的理由如下:

其一,试图以此分析古代的原料在现在是如何继续使用的,以它们为主料的菜肴如今又是如何烹制的。

其二,我估计,只有经验丰富同时还富有冒险精神的大厨才有可能去尝试重新创制那些早期菜谱中记录的菜肴,因此我更愿意通过每章末尾经过精挑细选,并且简单易行的食谱——当然这些菜谱也是与本章主题相呼应的,给像我这样的厨艺平凡的人指出一条通向两次意大利“烹饪复兴”的道路,让我们有机会亲身体验那种已逝盛世的味道。

一些烹饪小提示:

橄榄油:尽量使用你能找到或能负担得起的最好的那种。

帕玛森:各种硬奶酪的通称;尽可能使用意大利品牌的。

目 录

前言 登场人物表·····	1
第一章 战火中存留下来的佳肴·····	1
第二章 最早的明星主厨·····	35
第三章 外来农作物的入侵·····	67
第四章 教皇的厨房——怎样为教皇烹制食物·····	109
第五章 达·芬奇的秘密厨房·····	137
第六章 盛世欢宴·····	179
第七章 风靡全球的意大利烹饪·····	207
相关读物·····	247
译后记·····	253

第一章

战火中存留下来的佳肴



我们倾向于将文艺复兴时期视为一个专属艺术、文化和科学的辉煌时代，但这个光辉的时代也有它黑暗的一面，在那里，侵略、战争和饥荒给它刻上了深深的烙印。

城市国家

“在佛罗伦萨，列奥纳多·达·芬奇正处于最精练的人文主义的中心。”历史学家阿列桑德罗·维佐西（Alessandro Vezzosi）写道：“那是一个文学艺术热潮飞扬激荡的精彩世界，一个非比寻常的大熔炉，在那里人们对古典主义的兴趣的复兴，连同来自北方的全新的影响力一道极大地丰富了托斯卡纳传统。”达·芬奇在世时，佛罗伦萨的人口约为十五万，并且拥有足以和欧洲其他强国（如法兰西、英格兰、神圣罗马帝国及米兰）匹敌的实力。当时并没有一个统一的意大利或者通用的意大利语；在现在的意大利版图上，那时存在的是一些城市国家，包括佛罗伦萨共和国、米兰公国、威尼斯共和国、锡耶纳共和国（the Republic of Siena）和热那亚共和国（the Republic of Genoa）等等。每个城市国家都有自己的方言，不过这一情况从十四世纪时但丁·阿里基里（Dante Alighieri）同时使用托斯卡纳语和西西里语写作《神曲》



意大利各城市国家详图，约公元 1490 年

来源：Sumbelt Archives

时开始逐渐转变。在这些城市国家之间不断上演着一场场结盟改变、边界变换、外交关系风云莫测变幻无穷的好戏，持续了好几个世纪之久。最终，作为后果，积极的一方面是贸易和金融业得以繁荣；消极的一方面是，各城市国家之间无休止的战事带来了无数毁灭性的后果。

在中世纪，意大利各城市国家之间，以及它们与其他地中海和北方的港口之间的贸易极大地衰落了；而在文艺复兴初期，因为奢侈品需要通过海路到达比萨、热那亚、威尼斯等意大利港口，贸易回升了。这一贸易增长促进了大量现金流入各城市国家之中，相应地也刺激了银行业的繁荣。佛罗伦萨成为它所在地区金融业的中心，而那些在佛

罗伦萨蓬勃发展的银行也在其他城市开设了自己的分行，其中就包括了强大的美第奇家族的银行。

还有另外两个重要因素在意大利文艺复兴之初影响深远。在中国，明朝统治者停止了与外国的通商，因此原本用于购买中国奢侈品的资金转而投向意大利的各城市国家，使得富裕的并且占统治地位的商人阶级，还有腰包比以前丰硕的教廷有足够强大的经济实力来资助大量艺术作品和建筑作品的创作，也使不少像达·芬奇这样的艺术家深受其惠。

在1452年，达·芬奇出生的那年，人们见证了两项具有历史意义的重大革新的出现：印刷机的发明和古腾堡圣经的出版，它们极大地推动了文化的发展。接下来的几十年间，随着各城市国家的出版社如雨后春笋般建立起来，大量平民化价格的经典著作和其他各类作品得以出版。这样，不仅是像藏书馆这些充当知识宝库的机构，甚至包括达·芬奇那样长期做研究的个人，也买得起印刷的书籍，而不用对昂贵的手抄本卷轴望而却步了。

然而意大利文艺复兴之初确实欠缺一个重要的因素：和平。混乱、不稳定正是意大利政治的特性。十五六世纪的意大利正如一个微缩的大洲，那些城市国家实则是交战中的国家。颇具讽刺意味的是，文艺复兴时期知识界和文艺界的巨大成功却发生在一个充斥着暴力和战争的世界里。米兰与威尼斯，佛罗伦萨与比萨，罗马与佛罗伦萨，那不勒斯与米兰之间都战火不断。结成的联盟最终都落得分崩离析，掠夺、抢劫和大小战役持续不断地给各个城市国家带来创伤。在意大利文艺复兴期间，中世纪社会的旧秩序被打破了，一个崭新的社会形态形成了。

第一次意大利美食复兴

新的社会形态形成的表现之一就是不断改变的饮食习惯。文艺复

兴之前意大利各城市国家的食物主要是：小麦面包、橄榄油、鱼类、蛋类、各种蔬菜、肉类如羊肉和羔羊肉，以及丰富的酒类；法国南部、西班牙大部分以及北非的饮食结构也是如此。食物史学家罗伊·斯特朗（Roy Strong）对文艺复兴时的新变化评价如下：“基本上，传承于中世纪的准则都完整地保留了下来，不过，在十六世纪近一百年的历程中，它被扩大了、改进了、完善了。人们还是在使用那些香料，只不过使用的范围变小了。这些香料的使用正是人们炫耀自身财富的重要手段，因为它们体现了价值——对宫廷烹饪来说，这就是其灵魂。”

意大利的美酒

意大利素来出产优质的美酒，普通的红葡萄酒就有非常丰富的营养。在意大利，最美貌的女子都会以红葡萄酒佐餐，并且蘸上一小块面包，因为她们认为这样可以使身材更为丰满（同等条件下，丰满的女人是威尼斯人的最爱），而且，还会更明艳动人。

——费恩斯·摩利逊（Fynes Moryson），
《旅行日记》（*An Itinerary*），1617 年

几百年来，烹饪手法不断翻新，而我们对此的相关讨论几乎都只针对富有阶级，因为只有富人才可能自由选择他们的食物。富人们的选择可以是面包和水，也可以是蛋糕和酒。至于那些贫困的农民，他们当然没有如此选择的权利。

在中世纪，人们一度认为牛肉只适合下层阶级食用，而完全不适宜在富人的餐桌上出现。而在文艺复兴时期，因为小牛肉（取自未成

年就宰杀的牛)备受青睐,牛肉的地位有所提高。贵族们宰杀牛犊的权利象征了他们的财富和声望。相反,有些现在我们反感的食材在那时却是典型的珍馐:动物的鼻、眼、颊肉、肝、肠、头、肾、肚、舌、胰脏、冠顶以及鱼身上类似的部位,这足以解释当时两部经典的意大利烹饪书籍的作者何以都提到了古怪的“鲑鱼肠餐”(Dish of Trout Intestines)。

意大利美食复兴还受到了来自中东的影响。在十字军东征期间,欧洲人发现了阿拉伯世界的撒拉逊烹饪法(Saracen cuisine),其中有些配料在西欧鲜有人知,甚至闻所未闻。美食史学家C·安妮·威尔逊(C. Anne Wilson)写道:“在西方,最早引入受撒拉逊烹饪法启发的菜肴的是贵族或者皇室家族”。这些全新的配料包括糖、杏仁、开心果、米、海枣、柑橘、石榴、玫瑰露和菠菜。一项新引入的技法就是将浓稠的酱汁与碾碎的杏仁一起炖煮——由杏仁糊裹上糖制成的杏仁蛋白糖(Marzipan)成为一道常见的餐后甜点。

此外,那时食物的烹制方法也深受古典作家思想的影响。在中世纪医学界占统治地位的“四液说”,也以将食物和医药联系起来的形式被文艺复兴时期的人们沿用。这套学说可以追溯至古希腊的内科医师盖伦(Galen),他的基本观点是生物都具有四种元素,或者说四种“体液”:血液、黄胆汁、黏液、黑胆汁。这四种体液分别与空气、火、水、土对应。因此,厨师在烹饪时需要均衡与这四种体液相关的四种特征:火热、干燥、潮湿与冰冷。人们认为,食用没有考虑到这四种体液均衡搭配的食物是不健康的,同时还有某些食物是专用于平衡体内的四种液体的。比如,人们把牛肉煮熟食用是因为它“干燥”而“冰冷”;将猪肉烤熟是要去掉它“潮湿”的特质;而鱼类则是既“潮湿”又“冰冷”,所以人们希望通过炸的方法使它们干燥而温暖起来。

“大体来讲,”美食史学家让-路易·弗兰德林(Jean-Louis

Flandrin) 写道,“最‘冰冷’和最‘天然’的肉类需要配上最火辣滚烫的酱汁。”而家禽肉在食物链上占据着最尊贵的地位,因此烹饪它们时只需要加上“Jance”,一种由白葡萄酒、苹果醋、姜和丁香混合的酱汁。“四液说”也适用于处理食物的质地,很多菜肴中就有碾碎或剁碎的配料,这样可以使多种体液均匀混合,也更易于消化。

“四液说”之所以在文艺复兴时期得以发展,那些借鉴了大量过往经验的烹饪书作家功不可没。这些人同时也受到当时舶来食品贸易的影响。美食史学家肯·阿尔巴拉(Ken Albala)评价道:“他们对食物抱有相似的态度——开放大方、兼收并蓄并且非常国际化。”

文艺复兴时期的基本食品

有些研究文艺复兴时期食品的作家认为那时意大利人的食物可以分为三大类:面包、酒和所有其他的。实际上这只是对农民阶层饮食结构的准确描述,而各公国宫廷里的饮食并非如此,其构成更加丰富多样。美食史学家艾伦·格里科(Allen Grieco)指出了一个人知的事实,在当时,与肉类相比,小麦粉的价格昂贵得惊人。如今肉类的价格几乎是面粉的十五倍,而在文艺复兴早期的意大利,猪肉只比小麦粉贵两倍,小牛肉也不过贵二点五倍。这里同时也存在着一个直接的社会关系:“社会地位越低的人,其收入消耗在面包上的比例就越高。”

类似的联系还适用于酒类的消耗。路易·斯图弗(Louis Stouff)在研究位于普罗旺斯的教皇学院(Studium Papal)于1365年左右的食物预算时发现了如下的百分比:

葡萄酒: 41%

面包: 32%

肉类：15.5%

鱼类及蛋：5.3%

香料、烹饪油及奶酪：3.1%

水果蔬菜：3%

美食作家克里弗德·A. 莱特（Clifford A. Wright）对此提问：“这些数据可以告诉我们什么呢？毫无疑问，答案是，在普罗旺斯，美酒就是食物，那些被大肆吹嘘的‘地中海蔬菜’几乎就不存在。”不过，在这里，蔬菜比例偏低可能是因为大部分蔬菜都在自家的菜园里种植，人们并不需要花钱去购买它们。

美酒之乐

我惟——次看到你欢欣雀跃……是我们品尝那红酒的时候，你可记得？你忘却了你所有的哀伤……那一晚，我们欢笑，我们畅谈……

——弗朗西斯科·达梯尼（Francesco Datini）

致赛尔劳·马泽（Ser Lao Mazzei），约 1400 年

尽管上流社会花在面包上的预算比例并不太高，不过，宫廷的御厨房里仍然烤着飘香的面包，就像农民们也自己烤制面包一样。关于烤面包，普拉蒂纳有如下建议：

我建议所有的面包师傅这样烤面包：面粉需选择小麦粗粉，精研后，经优质的筛网过筛，置于装有温水的面包烤盘中，然后

像意大利的费拉里（Ferrari）人那样撒上盐。添加适量酵母后，放置于任何一处你能找到的潮湿的地方令其发酵。这样制作面包简单易行，惟一需要注意的是，酵母的用量一定要适中。过多，烤出来的面包会带酸味；过少，面包成品不会蓬松，而且难以消化也不利于健康。面包需要经烤炉仔细烘焙，最好多花些时间；千万不要一天烤制过多，因为只有用新鲜的面粉制作的面包才是最营养的。

上面提及的面包与酒类的预算数据并不适用于“面包搭配品”（companagium）（那些使饮食结构多样化的其他杂食）。社会地位低下的牧羊人在这方面只花费其食物总开销的百分之十四，而管理他们的监工们则会花费接近百分之四十。“简而言之，面包在社会下层人民的饮食结构中占着日益显著的比例，”格里科写道，“相反，这一比例随着社会等级的升高而减少。”

不同于啤酒，葡萄酒一直被视为贵族的饮料。饮用水的地位最低。有个故事这样讲到，一位旅人在埃米利亚（Emilia）省向当地农民讨口水喝。“我的先生，”那位好心的农民答道，“水啊，连栅栏都会被它侵蚀，不过你要葡萄酒的话，我倒是乐意给你一点。”

自意大利文艺复兴时期起，人们开始赋予葡萄酒更多的含义，而不再只是将它作为搭配面包的饮料。罗伊·斯特朗（Roy Strong）解释道：“现在，人们会精心挑选不同的葡萄酒来搭配各种菜肴——度数低的白葡萄酒配开胃菜，红葡萄酒配烤肉，浓烈致醉的葡萄酒则用来配甜点。”当然，不同阶层的人们选用不同品质的酒。农民们就只好凑合着饮用廉价酒，这种酒的原料是经压榨的残余葡萄，而初榨后的原汁用来制作专供上等阶层享用的高档酒了。“人们根据自己的社会地位、职业、年龄和体质来选择相应的葡萄酒。”美食史学家奥迪尔·雷东